

# PUDIM ABADE DE PRISCOS



## INGREDIENTES

- 500 G DE AÇÚCAR
- 70 G DE VINHO DO PORTO
- 12 GEMAS
- 40 G DE PRESUNTO (OU 1 C. CAFÉ DE BANHA DE BOA QUALIDADE)
- 220 G DE ÁGUA
- 1 CASQUINHA DE LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- CAMELO LÍQUIDO Q. B.

## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com o acessório misturador, o açúcar, a água, o pau de canela, a casca de limão e a fatia de presunto.

---
2. Seleccionar a Vel. 4/120°C, por 14 minutos.

---
3. Retire o presunto, o limão e a canela, coloque o acessório batedor e deite na taça o Vinho do Porto. Programar 2 min, vel. 4 enquanto a pouco e pouco, pelo orifício da tampa, vai adicionando as gemas (previamente batidas com um garfo).

---
4. Verta para uma forma de pudim, previamente caramelizada, tape com papel de alumínio e coloque na panela de vapor.

---
5. Lave a taça e deite 0,7 L de água sem qualquer tipo de acessório. Feche a tampa e coloque a panela de vapor por cima, com a forma lá dentro. Selecciono o modo manual 120° C/ 50 min.

---
6. Retire, e deixe arrefecer antes de o desenformar.

---